notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

Crêpière électrique
Crepe maker

S 130 Pont-Aven

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 2

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 3

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.*
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un service technique agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité ni la garantie du constructeur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans quelque autre liquide. Ne pas placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement, après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- Toute réparation sur l'appareil doit exclusivement être faite par un service technique agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le placer dans un environnement sec.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres ustensiles que ceux fournis. Cela pourrait constituer un danger et risquerait d'endommager l'appareil.
- Ne jamais tirer l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne pas laisser pendre le cordon et vérifier qu'on ne puisse pas se prendre dedans par accident. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil ni le plier.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Attendre le complet refroidissement pour le déplacer et le nettoyer. Toujours bien le débrancher au préalable.
- Il est indispensable d'entretenir l'appareil dans un bon état de propreté, et de le nettoyer après chaque usage.

- Bien vérifier que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil. NE PAS TOUCHER LES PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, les parties chaudes de l'appareil ne doivent pas être en contact avec des matériaux inflammables tels que rideaux ou linge de maison.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec quelque matière que ce soit.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement trop longtemps. Ne pas oublier d'éteindre l'appareil et de le débrancher après usage. Avant de débrancher, régler le sélecteur de température sur la position la plus basse.
- Utiliser l'appareil dans une pièce à la ventilation adaptée.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 5

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 – Base
2 – Thermostat
3 – Témoin lumineux de fonctionnement
4 – Plaque de cuisson

AVANT EMPLOI

- Débarrasser l'appareil et les accessoires de tous leurs emballages.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, l'essuyer soigneusement avec un chiffon légèrement humide. Sécher soigneusement.
- Vérifier que la plaque de cuisson soit bien sèche avant de brancher l'appareil.

UTILISATION

- Dérouler le cordon et le brancher à l´appareil, puis à une prise de courant électrique.
- Régler le thermostat sur la position maximum.
- Le témoin lumineux s´allume pendant la préchauffe de l'appareil. Il s'éteint au bout de 5 minutes, lorsque l'appareil est prêt à l'emploi.
- Il est normal lors de la première utilisation de sentir et voir apparaître de la fumée.
- Lorsque l'appareil est prêt, verser la préparation sur la plaque et régler le thermostat en fonction de la recette.
- Avant de cuire la première crêpe et après chaque cuisson de crêpe, essuyer la plaque avec un chiffon en coton imbibé d'huile.

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 6

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas laisser l'appareil allumé en cas d'inutilisation prolongée.
- Utiliser la spatule fournie ou des accessoires en bois. Veiller à ne pas laisser les ustensiles sur la plaque de chauffe pour une durée prolongée.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal car le revêtement anti-adhésif de la plaque risquerait d'être endommagé.
- Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs pour nettoyer la plaque anti-adhésive.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Débrancher le cordon de la prise électrique.
- Nettoyer les parties plastique de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- La plaque ainsi que son revêtement anti-adhésif n´exigent aucun soin particulier. Après chaque cuisson, essuyer la plaque avec un chiffon en coton imbibé d'huile.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de détergents pour le nettoyage de la plaque afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif.

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 7

RECETTES

❑ GALETTES BRETONNES

Préparation : 20 min
Repos : 2 heures
Cuisson : 20 min

Pour : 6 personnes

- 250 g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 40 g de beurre fondu
- sel
- 50 cl d'eau froide
- Garniture au choix

Mélangez la farine de sarrasin, le sel, les œufs, l'eau froide et le beurre fondu. Laissez reposer la pâte deux heures.
Faites préchauffer la crêpière 15 minutes au thermostat maximum. Huilez légèrement la surface de cuisson. Versez la pâte sur la crêpière de façon à obtenir des galettes aussi fines que possible. Retournez à mi-cuisson. Réservez ou garnissez de suite à votre convenance.
Si les galettes ont été préparées à l'avance vous pouvez les remettre à chauffer sur la crêpière réglée à la moitié de sa puissance. Garnissez selon vos goûts : sauce béchamel aux champignons, viande hachée, saucisses, roquefort, etc… ou à la façon classique : beurre salé, œuf frit, jambon blanc, fromage râpé.

❑ GALETTES DE BLE NOIR (variante de la galette bretonne)

Préparation : 20 min
Repos : 2 heures
Cuisson : 20 min

Pour : 8 personnes

- 330 g de farine de blé noir
- 75 cl d'eau froide
- Garniture au choix
- 10 g de gros sel
- 1 œuf (facultatif mais il permet aux galettes de mieux dorer à la cuisson)

Dans un saladier, mélangez la farine et le gros sel. A l'aide d'un fouet, versez l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. La pâte doit être lisse et épaisse. Ajoutez l'œuf. Mélangez. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
Faites préchauffer la crêpière 15 minutes au thermostat maximum. Huilez légèrement la surface de cuisson.
Versez une louche de pâte, laissez colorer la galette et retournez-la à mi-cuisson.

Exemple de garniture :
Avant le repas, beurrez au beurre 1/2 sel généreusement les deux côtés de la galette et déposez au centre du jambon et de l'emmental râpé, puis cassez un œuf au centre de la galette. Une fois qu'il commence à cuire, salez, poivrez et rabattez les bords de la galette de façon à ne laisser paraître que le jaune. Servez dès que l'œuf est cuit.

❑ BLINIS AU SARRASIN

Préparation : 10 min
Cuisson : 6 min

Pour 6 personnes :

- 100 g de farine de sarrasin
- 15 cl de lait
- sel et poivre
- 2 œufs
- persil haché

Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs. Versez progressivement le lait et mélangez bien. Ajoutez le persil haché au mélange précédent. Salez et poivrez.
Déposer des petits tas (5 cm de diamètre) sur la crêpière huilée bien chaude. Faites cuire 3 minutes de chaque côté. Dégustez de suite.
Ces blinis peuvent aussi se préparer à l'avance et être tenus au chaud dans un four à basse température.
Ces blinis sont délicieux servis avec des préparations à base de yaourt ou de crème fraîche, du tarama, du saumon ou du jambon.

❑ BLINIS DE POMMES DE TERRE

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cs de ciboulette ciselée
- 50 g de beurre
- 3 cs d'huile
- 160 g de saumon fumé
- ½ bouquet d'aneth
- 4 cs de farine
- 3 œufs
- sel

Pelez les pommes de terre et mettez-les à cuire pendant 30 min dans de l'eau salée. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Passez-les au presse-purée, puis incorporez 2 cuillerées de farine, les œufs et la crème fraîche. Mélangez pour que la préparation soit bien homogène. Incorporez les herbes ciselées. Séparez la pâte en 8 boules, farinez-les et aplatissez-les en crêpes épaisses.
Faites préchauffer la crêpière au thermostat maxi pendant 15 minutes. Huilez la plaque de cuisson. Mettez les blinis à cuire 5 min de chaque côté à feu doux. Servez-les recouverts des tranches de saumon fumé.

❑ PATE A CREPES SUCREE

Préparation : 30 min
Repos : 60 min

Pour 4 personnes :

- 250 g de farine : 250 g
- 1 pincée de sel
- ½ l de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Versez la farine et le sucre vanillé dans une jatte, cassez-y les œufs et mélangez-les un à un, versez le lait et délayez la pâte au fouet.
Laissez reposer 2 heures.
Préchauffez la crêpière 10 min au thermostat maxi. Huilez la plaque de cuisson. Versez une louche de pâte et faites cuire. Retournez avec une spatule lorsque la pâte se décolle seule.
Laissez cuire 1 min sur l'autre face.
Servez les crêpes accompagnées de confiture, de miel, de chocolat fondu, ou flambées à la liqueur ou à l'alcool.

❑ CREPES AUX FIGUES

Préparation : 30 min
Repos : 60 min

Pour 4 personnes :

Pour la pâte à crêpes (8 crêpes)

- 2 œufs
- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 30 cl de lait entier
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour la garniture :

- 16 figues fraîches
- 30 g de beurre
- 80 g de sucre
- 8 cuillères à soupe de confiture ou gelée de framboise

Préparez la pâte : mélangez le sucre, la farine et la levure dans un récipient. Faites un puits. Ajoutez les œufs entiers dans le puits et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet, puis versez le beurre fondu petit à petit. Délayez doucement la préparation avec le lait tiède. Laissez reposer une heure.
Coupez les figues en quatre. Faites-les caraméliser à feu doux dans une poêle avec le beurre et le sucre.
Faites cuire les crêpes sur la crêpière et réservez-les.
Fourrez chaque crêpe avec deux figues et une cuillère de confiture de framboises. Ramenez les bords vers le centre. Servez aussitôt.

❑ CREPES AUX POMMES

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes :
- 5 à 6 pommes
- 300 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de sel
- 60 g de sucre en poudre
- Sucre à saupoudrer
- 1 verre à liqueur de rhum
- Huile pour la cuisson

Dans une terrine, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le rhum. Mélangez vivement au fouet en ajoutant le lait petit à petit. La pâte doit être un peut coulante.
Epluchez les pommes et râpez-les. Incorporez-les à la pâte.
Imbibez d'huile la plaque chauffante de la crêpière et faites préchauffer. Versez 3 à 4 petits tas de pâte et faites cuire. Retournez la crêpe pour faire dorer l'autre côté. Servez ces crêpes bien chaudes saupoudrées de sucre.

notice_S130:notice 23/10/07 16:44 Page 11

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

- Please READ THESE INSTRUCTIONS carefully before using the appliance.
- Please SAVE THESE INSTRUCTIONS for your future reference.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk damage to the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling over.
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always unplug the appliance before handling it.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth, as a fire might occur.

- Never cover the appliance with any kind of material.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do never operate the appliance without close supervision. Do not operate too long. Do not forget to switch off the appliance and to unplug after use. Before unplugging, set the thermostat at the lowest position.

(*) Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

1 – Base
2 – Thermostat
3 – Operating light
4 – Heating plate

BEFORE USE

- Remove all packaging from the crepe maker and its accessories.
- Before you use the appliance for the first time, we recommend that you wipe the heating plate with a slightly damp cloth. Dry thoroughly.
- Ensure the surface of the cooking plate is dry before use.

OPERATING

- Plug the appliance to the power supply.
- Set the temperature control on the highest position.
- The light indicator is lighting on during preheating. Five minutes later, once appliance is ready, the light indicator turns off.
- When using appliance for the first time, some smoke may appears. It disappears soon after.
- When appliance is ready, pour out the batter on the heating plate and adjust the thermostat according to the recipe.
- Before cooking the first crepe and after each new crepe, wipe the heating plate with a smooth oiled cloth.

USING TIPS

- Do not let the appliance switched on when not used.
- Use only provided attachment, or wooden accessories. Do not let any attachment remaining on the plate when hot.
- Do never use iron utensils to prevent any damage on the anti-adhesive coating.
- Do never use abrasive products or scouring pads to clean the hotplate.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait until the appliance has cooled down.
- Wipe the plastic parts of appliance with a damp cloth.
- After each use, wipe the hotplate with a smooth oiled cloth.
- Do not clean any of the appliance with any strong detergents, abrasive cleaners, pads or steel wool, as this will damage the surfaces.

Notes :

Indications relatives à la protection de l'environnement
Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

La Madeleine
Patrick Gauthier ■ Cuisinier avant tout

Chef du très réputé restaurant bourguignon "La Madeleine" à Sens, Patrick Gauthier est le partenaire privilégié de White and Brown.
Toute l'équipe de la Madeleine participe au développement de nos gammes de petit-électroménager pour la préparation culinaire et la cuisson.
Nous les remercions de nous apporter leur expérience et leur amour de la bonne cuisine !

Cuisinez avec votre électroménager !

■ □ □

Retrouvez toutes les recettes de La Madeleine adaptées à vos appareils de petit-électroménager W≡B dans le livre "Cuisinez avec votre électroménager" paru aux éditions Romain Pages.